

# NARRATIVAS MACABRAS: VIAJANTES E ARTISTAS NO SUL DA AMÉRICA

Ester J. B. Gutierrez<sup>1</sup> e Carlos A. A. Santos<sup>2</sup>

<sup>1</sup> esterjbgutierrez@hotmail.com, Universidade Federal de Pelotas, Brasil

<sup>2</sup> betosant@terra.com.br, Universidade Federal de Pelotas, Brasil

## RESUMO

Este texto tem o objetivo de apresentar o espaço e os trabalhadores da matança. Sobre os estabelecimentos salgadores, apresenta e compara narrativas escritas por viajantes com as representações iconográficas elaboradas por artistas. Foca o Pampa Gaúcho, no sul do continente americano. O período estudado inicia em meados do século XVIII e termina em meados do XX. Abater, esfolar, esquartejar, charquear, empilhar e secar as carnes; elaborar as graxas e os sebos; curtir os couros, sobretudo, foi tarefa reservada, primeiro, aos cativos; depois, aos afrodescendentes livres. No século XIX, as manifestações pictóricas expuseram a beleza clássica e macabra do ambiente saladeiril. O modernismo da arte do século XX expressou grito de revolta. Expôs a realidade do trabalho violento dos homens que labutavam com as carnes. Charqueadas e *saladeros*, respectivamente, na América portuguesa e espanhola, constituíram patrimônios, forjaram as paisagens e as identidades culturais dos habitantes nos campos sulinos americanos.

**Palavras-chave:** patrimônio charqueador, relatos e iconografia.

## 1 INTRODUÇÃO

Para apresentar o espaço da matança, onde era produzida a carne salgada e seus subprodutos, este texto expõe e compara duas fontes históricas distintas, escritas e iconográficas. Confronta os tempos de escravidão com o do trabalho livre. As narrativas iniciaram em meados do século XVIII, quando das estâncias missioneiras de jesuítas e de nativos, e terminaram em meados do século passado. O recorte físico espacial observa o território do Pampa, no sul do continente americano. O texto chama a atenção para a descrição que os viajantes fizeram do entorno das fábricas, das construções e das atividades nelas desenvolvidas. Ao mesmo tempo, a iconografia ilustrou as diversas ações dos trabalhadores, exemplificando os vários setores da produção do charque: matar, esfolar, esquartejar, charquear, empilhar, secar e embarcar. Ela mostrou, ainda, a **elaboração** das graxas e dos sebos e a curtição dos couros. Viajantes e artistas caminharam juntos nesta história de longa duração: praticamente dois séculos de exploração violenta de africanos e afrodescendentes. Nos campos sulinos, concentradas ou não as manufaturas das carnes se estabeleceram. Suas estruturas e representações compuseram bem patrimonial.

## 2 ANTECEDENTES

Em 1680, com a fundação da Colônia do Sacramento, a fronteira meridional luso-brasileira alcançou a margem esquerda do rio da Prata, no sul do continente americano. De início, mais do que as terras, os rebanhos missioneiros da antiga vacaria do Mar interessaram às coroas ibéricas. O jesuíta polonês Florián Paucke (1719–1773) documentou, através de

aquarelas, as paisagens de extensos gramados onde ocorriam as lidas campeiras. Primeiro, nas terras dos sem *males*, nas quais nativos nus laçavam bois e boleavam cavalos. Depois, o estabelecimento da estância, com currais para conter o gado e cercas para proteger a sede. (Fig. 1)



**Fig. 1** Florián Paucke: *Enlazando, Boliando Baguales, Hacienda.*

No território do Pampa gaúcho, hoje composto pelo Uruguai, pelas províncias de Buenos Aires, La Pampa, Santa Fé, Córdoba, Entre Rios e Corrientes, na Argentina, e pela metade meridional do estado do Rio Grande do Sul, no Brasil, até a indústria do frio se fixar, a produção da carne salgada e de seus subprodutos foi destaque nas exportações da região. Originalmente, as atividades pastoris, de jesuítas e, sobretudo, de guaranis; os conflitos militares e a manufatura das carnes forjaram a identidade cultural dos campos sulinos.

Os relatos dos viajantes sobre a matança foram fartos; os documentos iconográficos, escassos. Possivelmente, um dos textos mais completos sobre a produção charqueadora tenha sido o do francês Louis Couty, a serviço do ministério da Agricultura e do Comércio de seu país. Em 1880, no Rio de Janeiro, a tipografia Nacional publicou o relatório de Couty, denominado **Le Mete et Conserves de Viande, rapport a son excellence Monsieur le Ministre de l'Agriculture et du Commerce sur sa Mission dans les Provinces du Paraná, Rio Grande et les Estats du Sul**. No ano 2000, o texto teve edição em português, denominada **A erva mate e o charque**. Sobre o charque, o autor analisou e comparou nove saladeiros em Pelotas, dois na Argentina e cinco no Uruguai. Salientou Pelotas, situada na margem norte do canal São Gonçalo, ligação natural entre as lagoas Mirim e dos Patos, por ter tido as instalações mais antigas e mais importantes, como também por possuir uma tablada, local de comercialização do gado (COUTY, 2000).

Provavelmente, a iconografia mais exemplar das manufaturas de salga tenham sido os desenhos do artista plástico gaúcho Danúbio Gonçalves (1925), que deram origem à série de xilogravuras intitulada **Xarqueadas**. Este trabalho foi realizado em 1953, na charqueada São Domingos, em Bagé, município localizado na fronteira meridional do Brasil com o Uruguai. Registrou o artista que: *Fato curioso, em meu envolvimento com a charqueada, foi estar vivenciando o fim da Era do Charque e, sem saber, documentando-a, uma vez que não existe registro fotográfico dos trabalhadores em ação [...]* (GONÇALVES, 2004). As xilogravuras foram publicadas em 1953; os esboços, alguns aquarelados, foram editados em 2010, no livro **Sítio Charqueador Pelotense** (GUTIERREZ, 2010).

Nascido em Bagé, Danúbio Gonçalves foi um dos precursores do modernismo na história da arte do Rio Grande do Sul. Com Carlos Scliar (Santa Maria, 1920), Glauco Rodrigues (Bagé, 1929) e Glênio Bianchetti (Bagé, 1928), formaram na década de 1940 o Grupo de Bagé, que se caracterizou por um modernismo irrestrito, experimental e iconoclasta, até se afirmar como matriz expressionista sólida e segura no Clube de Gravura de Bagé (PIETA,

1998). Em 1951, ao retornar da Europa, Danúbio escreveu ao seu mestre Cândido Portinari: *vim me associar aos que vêm na pintura não um motivo para decorar paredes, mas sim para que um quadro seja um grito de revolta contra os opressores atuais* (GONÇALVES, 2004). O grupo se manteve coeso até o ano de 1956, com produções regionalistas de forte expressionismo e realismo, que documentaram paisagens, tipos humanos, usos e costumes dos habitantes rurais da campanha gaúcha.

Pelotas e Bagé foram dois pólos que se destacaram na produção charqueadora. Primeiro, no final do século XVIII, a coroa lusitana implantou o Sítio Charqueador Pelotense. O conjunto fabril de Pelotas era constituído de mais de trinta estabelecimentos contíguos. Nos meses mais quentes do ano, durante a matança, perto de 2000 trabalhadores escravizados passavam cobertos pelo sangue e pelo sal. No inverno, período de entressafra da atividade saladeiril, os cativos se enlameavam com o barro que extraíam para a fabricação de tijolos e telhas (GUTIERREZ, 2011). Depois, em 1884, quando foi finalizada a estrada de ferro que ligava o porto de Rio Grande a Bagé, as salgarias se estabeleceram neste município.

Para descrever as áreas da produção charqueadora, foram utilizadas publicações de diferentes estrangeiros, com realce a Couty, e a iconografia de diversos artistas, em especial a de Danúbio Gonçalves. As análises dos vários visitantes sobre os estabelecimentos de salga durante o século XIX permitiram esboçar um programa das necessidades destes locais, sugerir uma lista das diversas funções executadas nas fábricas e delinear um quadro evolutivo destes espaços. Foram selecionados textos que trataram do entorno dos estabelecimentos, das construções e das atividades nelas desenvolvidas. Ao mesmo tempo, a iconografia apresentada registrou as diferentes tarefas setorizadas.

### 3 ENTORNO

Foram quatro os viajantes selecionados para informar sobre o entorno construído dos saladeiros: John Luccock, Nicolau Dreys, Robert Avé-Lallemant e Herbert Smith. Luccock, comerciante inglês, veio para o Brasil no mesmo ano da “Abertura dos Portos às Nações Amigas”, em 1808. Escreveu **Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil**. Sobre uma charqueada pelotense, calculou que em um só ano foram abatidas cinquenta e quatro mil cabeças de gado, charqueando-lhes a carne. Surpreendeu-se com as pilhas de ossos por todos os cantos do terreno. Espantou-se com os milhares de urubus, o abutre americano, voando em volta, comendo e disputando os restos com bandos de cães. Ouviu dizer que as onças também descarneavam os ossos. Assim limpos, geralmente os ossos eram transformados em cal (LUCOCK, 1975).

O francês Nicolau Dreys chegou ao Rio Grande em 1817. Envolveu-se em ações militares e foi comerciante. Em 1839, teve publicada no Rio de Janeiro sua obra **Notícia Descritiva da Província do Rio Grande de São Pedro do Sul**. Sobre o entorno construído às margens do Canal São Gonçalo, registrou que às vezes, o passageiro a bordo das embarcações esbarrava em ilhas movediças, formadas de agregação fortuita de uma porção de detritos das salgarias, que surgiam à superfície das águas, quando a fermentação desenvolvia os gases dos restos. Avistava paredes extensas, brancas como alabastro, que na verdade eram os ossos entrelaçados com arte e solidez. Formavam cerca contínua na margem do canal, que continha o gado nestes currais (DREYS, 1927).

Em 1858, no livro **Viagem pela Província do Rio Grande do Sul**, o alemão Robert Avé-Lallemant contou sobre o horrível cheiro de carniça. Disse que em toda a parte cheirava mal. Couros, chifres, cascos, ossos, tendões, tripas e nauseantes massas de sangue em putrefação e que, além disso, campos inteiros com carnes dependuradas, formavam um verdadeiro monturo. Viu uma multidão de abutres que sobrevoava a região e cevava-se em sangue putrefato (AVÉ-LALLEMANT, 1980).

O inglês Emeric Essex Vidal (1791-1861) e o francês naturalizado argentino Charles Henri Pellegrini (1800-1875) representaram as mórbidas paisagens da matança, em Buenos Aires. Danúbio Gonçalves registrou a permanente presença dos cães a espera para descarnar os ossos. (Fig. 2)



**Fig. 2 Emeric Essex Vidal, 1817 e 1818; Henri Pellegrini, 1830: Mataderos. Buenos Aires. Danúbio Gonçalves: Cão. Bagé.**

Os registros dos viajantes dos primeiros sessenta anos do século XIX falavam do impacto dos dejetos da produção no meio ambiente. Sobre o entorno dos saladeiros, as descrições das últimas décadas do século XIX não foram tão numerosas. Em compensação, os trabalhos **A erva mate e o charque**, de Couty, e **Do Rio de Janeiro a Cuyabá**, de Herbert Smith, do início da década de 1880, foram bastante coincidentes. Certamente, a produção dos derivados diminuiu substancialmente a quantidade de despejos, nas águas e no território circundante.

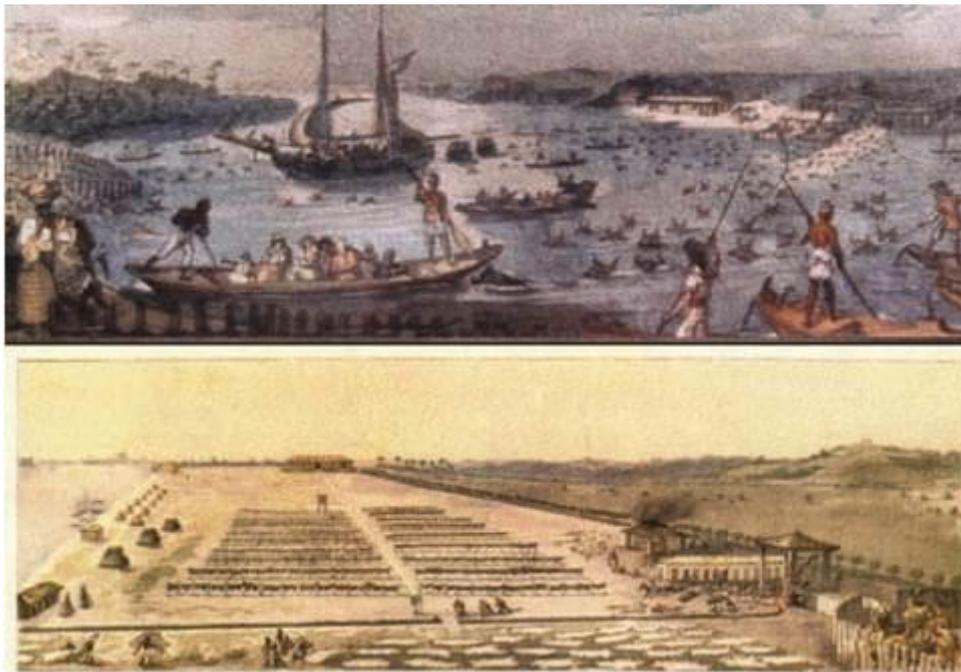
Em 1882, o trabalho do geólogo norte-americano Smith descreveu a Tablada: era um local descampado, extenso e quase liso, para onde o gado de estâncias de vários lugares era trazido, a fim de ser comercializado com os charqueadores (SMITH, 1922). Em 2004, após ler os viajantes, Danúbio Gonçalves fez um desenho aquarelado deste espaço, no qual é expressivo o número de animais do rebanho. Peões e tropeiros dividem os lotes de animais comercializados, a carruagem puxada por dois cavalos e as vestimentas do casal no primeiro plano evidenciam a riqueza econômica que alcançaram os proprietários das charqueadas pelotenses. (Fig. 3)



**Fig. 3 Danúbio Gonçalves: Tablada. Pelotas.**

Os animais chegavam à Tablada pela estrada de Cima da Serra, do Piratini, da Campanha e dos Campos Neutrais, conhecido como a *Terra de Ninguém*. Tropas de animais e homens,

embarcados ou não, atravessavam o canal São Gonçalo e alcançavam o passo dos Negros, lugar de comercialização de cativos e de cobrança de impostos. O francês Jean Baptiste Debret (1768-1848) pintou este cruzamento. O artista reconstituiu o espaço da produção do vizinho da charqueada do Barão de Arroio Grande, na margem do arroio Pelotas, onde ao fundo, mostrou a sede do estabelecimento do nobre senhor (DEBRET, 1978). A aquarela **A Charqueada** foi exemplar. Nela puderam ser observadas as etapas da produção, a começar pela mangueira de matança, com seu guincho, seguida pela cancha, o galpão, os varais e as pilhas de carne salgada, à espera para serem levadas por pequenos iates atracados no porto da propriedade. Expôs os couros secando e a graxeira fumegando. Estava a largar fumaças escuras das gorduras fervidas, dos ossos carbonizados, dos cheiros nauseabundos, nos tórridos verões, no encontro da planície Costeira com a serra dos Tapes. (Fig.4)



**Fig. 4 Jean Baptiste Debret: Passo dos Negros, A Charqueada.**

## **4 ESPAÇO**

### **4.1 Abate: mangueira de matança e zorra**

Sobre o programa de necessidades relativas às atividades, a organização espacial e as construções no interior das charqueadas foram selecionados dois relatos, o de Nicolau Dreys e o de Louis Couty. Um publicado na primeira metade do século XIX, o outro, na segunda metade do mesmo século. Através dessas duas descrições, podemos observar as transformações ocorridas na produção do charque e as alterações do espaço edificado.

Dreys fez referências a três modalidades de abate. Sobre a primeira, escreveu que: os peões montavam a cavalo, um deles estimulava o animal recolhido num curral aberto, agitando o ponche colorado e, quando o novilho exasperado lançava-se afinal sobre o agressor, outro peão, armado de uma lança comprida cujo ferro tinha o feitio de uma meia-lua, corria atrás do boi e cortava-lhe o janete. Na segunda modalidade de abate houve uma variação, a tourada foi trocada por um laço (DREYS, 1927). Na terceira ocorreu equivalência com as narrativas de Couty. Ambas informaram sobre um curral menor, especial para o abate, a mangueira de matança (COUTY, 2000). Estas três modalidades de abate foram

representadas em obras artísticas, a primeira, do italiano Fernando Granbilla (1763-1832); as últimas, de Jean León Pallière Grandjean Ferreira (1823 - 1887), brasileiro, filho do pintor Arnaud Julien Pallière, neto de Grandjean de Montigny, arquiteto da Missão Francesa no Brasil. (Fig. 5)



**Fig. 5 Fernando Granbilla: Abate utilizando lança com ponteira em meia-lua. Jean León Pallière Grandjean Ferreira: Abate utilizando laço, Mangueira de matança. Buenos Aires.**

A mangueira de matança foi descrita por Dreys e por Couty como um curral menor, que poderia comportar até 60 cabeças de gado. Uma das extremidades deste curral dava acesso a outras mangueiras através de um brete, que possuía paredes altas e resistentes, piso inclinado e escorregadio de tijolos ou pranchas. Neste o gado era abatido. Havia uma plataforma exterior ao brete, com altura que permitia que um homem ficasse acima dos animais. Como equipamentos o brete tinha um guincho ou polia e uma zorra que corria sobre trilhos. Do alto da plataforma um cativo laçava o boi inserido no brete. A outra ponta do laço estava fora do recinto, presa ao guincho, que era acionado por duas bestas de cargas. O boi era arrastado. O animal batia com a cabeça na polia e ficava içado pelo guincho. Então, o matador enfiava uma faca na nuca do bicho. A manobra durava de um a dois minutos. Era possível matar até 1.200 bois em menos de 18 horas. A média variava entre 200 e 1.000 bois.



**Fig. 6 Danúbio Gonçalves: Animais abatidos, Zorra e zorreiros. Bagé.**

Logo após a facada, o boi caía sobre a zorra. A porta vertical que fechava a abertura do brete era elevada. A zorra com o boi, que ainda urrava e apresentava contrações, era puxada por dois escravos, que a conduziam sobre trilhos até a cancha (DREYS, 1927 e COUTY, 2000). Setenta e três anos após a descrição de Louis Couty, Danúbio Gonçalves registrou a mesma narrativa macabra em desenho e em xilogravura. Na época das descrições de Couty, o trabalho utilizava a mão de obra de cativos. Na data em que foram executados os registros gráficos de Danúbio, pode ser observado que as tarefas eram executadas pela força de afrodescendentes. (Fig. 6)

## 5 ESPAÇO

### 5.1 Cancha: esfolar, sangrar e esartejar

A cancha, nas especificações de Dreys e Couty, era composta por um piso inclinado e revestido com tijolos, e quase sempre era coberta por telhados. Poderiam ser erguidas uma ou duas canchas. Quando da existência de duas, elas eram montadas dos dois lados dos trilhos por onde era movimentada a zorra. As canchas eram contíguas à mangueira de matança. Cada cancha comportava de 20 a 40 animais. Os bois abatidos eram derrubados da zorra por dois cativos, ou puxados por uma corda, ou ainda poderiam ser arrastados por um homem a cavalo para a área das canchas. Eram sangrados, com uma facada no coração. Às vezes, as reses apresentavam reflexos muitos marcados, irregulares, em outras, emitiam gritos afônicos durante a hemorragia. Os animais eram então despojados do couro, esfolados em poucos minutos. Durante a tarefa, os bichos ainda vivos mugiam e tentavam se erguer, se remexiam desordenadamente. Os trabalhadores ficavam cobertos de sangue.

A partir dessa etapa, Couty apresentou diferenças entre os saladeiros platinos e as charqueadas rio-grandenses. A depostação, esartejamento ou corte, no caso dos primeiros, resultava em oito pedaços. Nas charqueadas gaúchas se obtinham onze porções. Os músculos intercostais e as costelas serviam como alimento dos escravizados. A cabeça, o tronco e as vísceras ficavam jogados ao redor das canchas. A depostação durava de quatro a cinco minutos. Os pedaços eram transportados para uma sala vizinha, o galpão (DREYS, 1927 e COUTY, 2000). Novamente, o relato de Couty foi ilustrado por xilogravuras e estudo aquarelado de Danúbio Gonçalves. (Fig. 7)



**Fig. 7 Danúbio Gonçalves: Retirada da zorra, Dejetos jogados nas canchas, Carneadores. Bagé.**

### 5.2 Galpão: charquear, lonquear, salgar e empilhar

As ações de desossar, charquear, lonquear, salgar e empilhar eram realizadas em um ou mais galpões. Os cortes dos animais transportados da cancha eram pendurados em suportes especiais chamados tendidas, onde eram desossados. O boi era reduzido a retalhos de 1,5 cm de espessura, irregulares, em Pelotas, e de 3 cm por 1,50 m de largura no rio da Prata. Nos saladeiros platinos, esse trabalho era feito por um operário sobre uma mesa. Em Pelotas, realizado por dois escravos, colocados um de cada lado, diante da carne estendida sobre um estrado de madeira. Após o charqueio, era executada a loncagem. A loncagem constava de incisões paralelas que aumentavam a superfície exposta ao ar e à salga. No rio da Prata, diz ainda Couty, a salga era feita em tanque de salmoura. Em Pelotas, todos os pedaços charqueados eram colocados em recipientes côncavos cheios de sal. Em seguida, a carne era disposta em pilhas intercaladas com sal, em camadas sucessivas. Para este serviço, eram necessários mais ou menos cinco cativos, que de pé sobre as pilhas, com as mãos ou com ganchos de ferro, conseguiam o resultado desejado. Uma pilha formada pelas

carnes de 200 bois media aproximadamente 5 m de comprimento e de largura, com 0,80 cm de altura nas pontas e 1,30 m no centro (COUTY, 2000). Além de representar os trabalhadores fazendo as pilhas, Danúbio Gonçalves registrou em desenhos e xilogravura os manteiros, que carregavam as mantas de carne até as pilhas, os picadores, que com machados quebravam o arco das costelas, e os matambreiros, que retiravam o matambre. (Fig. 8)



**Fig. 8 Danúbio Gonçalves: Pilhas, Manteiro, Matambreiros, Picadores. Bagé.**

### 5.3 Tanques e varais

O sangue e o sal que escorriam das pilhas eram conduzidos a um reservatório inferior. Segundo as observações de Dreys, de 1839, nesses tanques eram jogadas costelas, línguas e outras partes que se queriam conservar na salmoura. Nas informações de Couty, em 1880, nesses tanques de salmoura eram também banhados por 24 horas os couros. (Fig. 9)

Couty apontou diferenças entre o processo de secagem das charqueadas e dos saladeiros. Continuam, entretanto, aparecendo coincidências entre as informações de Dreys e Couty a respeito desse processo em Pelotas. Das pilhas, a carne era levada para os varais ou secadores. Tratava-se, simplesmente, de barras de madeira longas e estendidas transversalmente, a 1,50 m do solo, de disposição variada. Normalmente, eram orientadas no sentido leste/oeste, ficando a carne no sentido norte/sul. Em Pelotas, quando o tempo era favorável, as carnes ficavam secando durante cinco ou seis dias, no inverno, até 15 dias. No fim da tarde, a carne era amontoada em vários pontos dos varais. No dia seguinte, estendia-se outra vez. Dreys observou que quando se receava alguma chuva repentina, o toque de uma campainha chamava para os varais todos os negros da charqueada. Era coisa curiosa de se ver como num instante a carne amontoada por porções nos mesmos varais se achava escondida debaixo de couros que não permitiam o menor acesso às águas do céu. A carne retirada dos varais era disposta em forma de grandes cubos ablongos assentados num chão artificial levantado de três a quatro palmos, para dar passagem ao ar. Era coberta de couros para esperar o embarque (DREYS, 1927). Todo esse processo durava de 15 dias a dois meses. O charque era vendido aos consumidores de seis a doze meses após o abate.

### 5.4 Subprodutos: graxa, sebo, couros e línguas

Ao longo do século XIX, a produção da graxa e do sebo sofreu transformações. No depoimento de Dreys, os ossos, a cabeça e as extremidades eram metidos numa caldeira fervendo, para servirem, com os miolos e o tutano, à preparação da graxa, que se encerrava depois em uma bexiga e nos grossos intestinos, para serem entregues ao comércio. O peritônio, o efilon e outras partes sebáceas eram socados para comporem uns pães de sebo grosseiro que se vendiam nesse estado (DREYS, 1927). Quarenta e três anos depois, Couty descreveu um processo mais complexo para a elaboração da graxa e do sebo em Pelotas. A graxa era feita em cubas, algumas chegavam a atingir quatro a cinco metros de altura, nas

quais eram lançados os ossos, cabeças, encéfalos, estômagos, corações e certas vísceras de 150 a 200 animais. O cozimento era feito a vapor de pressão, durante um período que variava de 36 a 50 horas. As cubas eram dispostas dos dois lados da caldeira. Entravam na elaboração do sebo os intestinos e as membranas envolventes do peritônio. Era feito em cubas menores, de madeira grossa, reforçadas com aros de ferro, as quais tinham uma abertura lateral na parte de baixo, por condutos especiais, o sebo escorria. O período de cozimento do sebo era menor que o da graxa. As caldeiras eram alimentadas por ossos. As cinzas ou os restos calcinados resultavam em adubo, que era vendido para a Europa. A graxa e o couro representavam para o charqueador a metade do preço do animal. Colaborava para a comercialização desses produtos a facilidade de transporte e conservação (COUTY, 2000). As conservas das línguas também foram fabricadas. (Fig. 9)



**Fig. 9 Danúbio Gonçalves: Tanques de salga, Graxeira, Lingueiro. Bagé.**

### **5.5 Couros: barraca de couros**

Como nos processos de produção da graxa e do sebo, igualmente, o do couro sofreu alterações. Na primeira metade do século passado estacava-se o couro no chão para secar, dando-lhe o competente declive para deixar correr as águas. O tratamento do couro, no último quartel do século XIX, era equivalente ao do rio da Prata. Couty falou dos banhos em tanques de salmoura, referidos anteriormente. Ao sair da fossa, os couros eram amplamente polvilhados de sal e dobrados em dois, de maneira que os pelos ficassem para o lado de fora. Eram dispostos, um ao lado dos outros, em camadas de couros alternadas por camadas espessas de sal. Instalavam-se num edifício especial ou barraca, em pilhas muito grandes, retangulares ou quadrangulares, geralmente pouco elevadas, contendo de dez a 15 camadas expostas umas sobre as outras. Uma vez salgado e empilhado, o couro conservava-se por longo tempo (COUTY, 2000).

### **5.6 Porto**

Na análise realizada por Couty, existia um equilíbrio entre o tamanho das charqueadas, o que não ocorria com os *saladeros*. Apesar de o autor ter dito que não existia um modelo para as charqueadas, acreditamos que este expressou uma tipologia para a distribuição espacial. Indicou os elementos cerâmicos, pisos e paredes de tijolos e telheiros, como o material de construção mais utilizado. Definiu um programa mínimo de necessidades e um fluxograma. Explicitou que a mangueira de matança, a cancha e os galpões formavam um único segmento, nas mais diversas formas e volumes. Ao contrário, a graxeira e a barraca dos couros ficavam relativamente afastadas. Anotou, dentro do programa de necessidades a presença de um porto. Essa situação favorecia o transporte das mercadorias, mas as águas serviam, também, para lançar sangue, vísceras, pulmões, rins, fígados, excrementos, etc. de 600 bois/dia por charqueada, média entre 200 e 1.000 bois, ou 6,5 toneladas diárias de sangue por charqueada, 600 bois/dia x 11 litros de sangue (COUTY, 2000). Esses valores

podem vir a ser multiplicados por 30, que foi o número calculado de fábricas em funcionamento, quando do levantamento do técnico francês.

Dreys, no fim de seu texto concluiu que uma charqueada bem administrada era um estabelecimento penitenciário. Além de toda a rudeza do trabalho e do tratamento dado à população servil, do mau cheiro continuamente reinante, nos períodos de safras, da sujeira e da presença de feras e animais peçonhentos e pestilentos, o espaço interno da produção do charque acompanhava o quadro macabro, tétrico, fétido e pestífero que dominava o seu meio ambiente. Enfim, charqueadas e *saladeros* formaram patrimônios, desenharam belas, macabras e dramáticas paisagens e identidades culturais.

## 6 CONCLUSÃO

No sul do continente americano, no território do Pampa as manufaturas das carnes permaneceram quase inalteradas por praticamente dois séculos. Durante o último quartel do século XVIII até meados do século passado, as narrativas impressas e artísticas foram coincidentes. A exploração violenta da mão de obra de cativos e de afrodescendentes esteve escrita e representada. O espaço fabril foi descrito pelos viajantes como um ambiente mórbido, insalubre, que chegava a alcançar o macabro. Os vapores emanados das águas e detritos parados dissipavam pelos ares os cheiros nauseabundos dos sangues putrefatos, dos excrementos apodrecidos, das vísceras decompostas pelo forte calor do sol, nos dias de safra. As nuvens de fumaças, que saíam das fornalhas, exalavam o cheiro das gorduras fervidas e dos ossos carbonizados. Os urros dos animais abatidos e esfolados vivos e o som do ritmo do trabalho imposto terminavam por compor o tétrico meio ambiente da produção charqueadora. As pinturas do século XIX expuseram beleza clássica, porém, macabra, dos espaços da matança de animais. Os desenhos e xilogravuras de meados do século passado, através de um expressionismo modernista, revelaram e denunciaram as mesmas práticas dos tempos da escravidão. Esboçaram um *grito de revolta*. Literalmente, foram desenhadas, pintadas e gravadas as ações dos trabalhadores e as péssimas condições ambientais em que viviam e tentavam sobreviver. Expressaram um realismo nada romântico dos ambientes, dos tipos humanos, dos usos e dos costumes dos que labutavam nas charqueadas. Nos campos sulinos, o trabalho com as carnes compôs patrimônios, tramou mórbidas paisagens e dramáticas identidades culturais.

## REFERÊNCIAS

AVE-LALLEMANT, Robert. (1980) **Viagem pela Província do Rio Grande do Sul**, [1858] Belo Horizonte, Itatiaia.

COUTY, Louis. (2000) **A erva mate e o charque**, [1880] 2. ed. Pelotas, Seiva.

DEBRET, Jean Baptiste. (1978) **Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil**, [1. ed. em português, 1839] Belo Horizonte, Itatiaia.

DREYS, Nicolau. (1927) **Notícia Descritiva da Província do Rio Grande de São Pedro do Sul**, [1839] Rio Grande, Biblioteca Rio-Grandense.

GONÇALVES, Danúbio. (2004) Depoimento, in LEITE, José Antônio M. **Xarqueadas de Danúbio Gonçalves um regate para história**. Pelotas: Ed. UFPel, pp. 13-4.

GONÇALVES, Danúbio. (2004) Carta da Cândido Portinari. 4 mar. 1951, in LEITE, José Antônio M. **Xarqueadas** de Danúbio Gonçalves um regate para história, Pelotas, Ed. UFPel, p. 159.

GUTIERREZ, Ester. J. B. (2010) **Sítio Charqueador Pelotense**, Porto Alegre, Paisagem do Sul, 2010.

GUTIERREZ, Ester. J. B. (2011) **Negros, charqueadas & olarias: um estudo sobre o espaço pelotense**, 3 ed. Passo Fundo, Ed. UPF.

LUCCOCK, John. (1975) **Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil**. Tomadas durante uma estada de dez anos nesse país, de 1808 a 1818, Belo Horizonte, Itatiaia.

PIETA, Marilene Burtet. (1998) O Grupo de Bagé e a modernidade das artes visuais no Rio Grande do Sul. In: VEECK, Marisa. **Caixa resgatando a memória**. Porto Alegre: Caixa Econômica Federal, 1998.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. (1974) **Viagem ao Rio Grande do Sul**. 1820-1821, Belo Horizonte, Itatiaia.

SMITH, Herbert. (1922) **Do Rio de Janeiro a Cuyabá**, [1882] Notas de um naturalista. São Paulo, Melhoramentos.